



## Roulée Aux Pommes De Terre

Patatesli Sarma



½ tasse d'huile de thé  
100 gr. De beurre  
1 blanc d'œuf  
2 cuillères à soupe de vinaigre  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de soude  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur ;  
3 pommes de terre bouillies moyennes  
1 tasse de fromage râpé blanc  
Pour la surface ;  
1 jaune d'œuf

- # Faites fondre le beurre à basse température puis faites refroidir. Prenez ensuite dans bol de pétrissage. Rajoutez de l'huile, du blanc d'œuf et du vinaigre. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du sel, de la carbonate mélangée avec une poignée de farine, et de la farine en pétrissant. Faites une pâte molle.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 10-15 minutes. Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Râpez les pommes de terre, puis mélangez avec le fromage râpé.
- # Séparez la pâte reposée en 2 morceaux. Ouvrez le premier morceaux sur une surface farinée en forme rectangulaire. Étalez la moitié du mélange sur toute la surface de la pâte. Faites un rouleau serré en commençant par la partie la plus longue.
- # Quand le rouleau est terminée, serrez pour allonger, puis coupez en diagonale à la largeur de deux doigts.
- # Placez les roulées dans un plat de cuisson huilée, mettez du jaune d'œuf dessus, puis mettez au four préchauffé à 210 degrés.
- # Quand les muffins sont cuits, fermez le four et laissez attendre dans le four pendant 10 minutes. Servez chaud.

**N-B;** Ce muffin est préparée vers les régions de l'Anatolie central, et surtout dans la région d'Ankara et proche, pendant l'Aïd.